

ИП Орлов А.О



# МЕНЮ

" 17 " 01 2025 г.

12-18 лет

10 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	10,79	1,40	6,10	8,30	93,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	83,71	16,90	10,50	35,70	305,00
2021	11/1	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	19,70	3,40	2,40	21,30	121,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	21,32	0,40	0,40	9,80	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,88	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	1,30	0,20	8,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>140,00</b>	<b>26,50</b>	<b>19,90</b>	<b>103,70</b>	<b>702,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	100	36,97	0,80	0,10	2,50	14,00
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	250	15,90	1,80	5,10	10,80	97,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	87,75	12,90	23,30	9,50	299,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	16,85	9,80	11,70	44,30	321,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	55	3,30	4,20	0,30	27,60	130,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,66	2,70	0,40	17,00	82,00
<b>Итого</b>				<b>192,23</b>	<b>33,20</b>	<b>41,10</b>	<b>131,30</b>	<b>1 026,00</b>
<b>Полдник</b>								
2023	101	ПИРОЖКИ СДОБНЫЕ ПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ	150	50,68	10,20	3,30	32,10	283,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31,20	5,60	4,90	9,30	105,00
<b>Итого</b>				<b>81,88</b>	<b>15,80</b>	<b>8,20</b>	<b>41,40</b>	<b>388,00</b>
<b>Всего</b>				<b>414,11</b>	<b>75,50</b>	<b>69,20</b>	<b>276,40</b>	<b>2 116,00</b>

Повар Жазакова И.В.